



ABENDESSEN

Donnerstag 20. Februar 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Geröstete Geflügelleber
Portweinsauce und Kürbis-Cumberland Stampf

SALAT

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

SUPPEN

Scharfe Entensuppe mit Bambus und Junglauch

Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Grapefruitsauce, Mandel-Spinat, rote Kartoffeln

„Guinness Beef Cheeks“
Rinderbäckchen in Biersauce, Karottenmus, Kartoffelgratin

Duroc Schweinerücken
Teriyaki-Sauce, geschmorter Kohlsalat, Wakame-Algenreis

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Südsee Traum“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Scharfe Entensuppe mit Bambus und Junglauch

Gebratenes Forellenfilet
Grapefruitsauce, Mandel-Spinat, rote Kartoffeln

Weißer Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Karottensalat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

Erbsensuppe mit Minze und Kokosschaum

Fetakäse im Strudelteig mit Tomatensalat und Kartoffeln

Eisbecher „Südsee Traum“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling, Kabinett Fruchtig

Weingut Kloster Eberbach

Rheingau, Deutschland

0,75 l 27,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l 37,00 €